

# La Carte

## LE DECOLLAGE

Crudo de seriole au citron noir, légumes vert maraîchers, émulsion au yuzu	17,00€
Feuille de Romaine farcie, saumon fumé, kiwi, amandes, mascarpone	16,00€
Le Vitello tonnato, câpres, parmesan	15,00€

## LE VOL DE CROISIERE

Filet de bar de ligne, purée de brocolis à l'huile d'olive, sommités à la sauce soja, émulsion au shizo vert	36,00€
Suprême de volaille, fregola crémeuse aux asperges, jus de porc à l'ail noir	38,00€
Cabillaud snacké et laqué aux parfums d'Asie, riz rond croustillant, pakchoï, sauce Teryaki aux cébettes et piment doux	37,00€
Déclinaison de carottes au sésame, tempura de fanes, réduction de jus de carotte aux abricots 	31,00€

## L'ATERRISSAGE EN DOUCEURS

Coque au chocolat noir, crème coco, citron vert, gel eau de coco	15,00€
Millefeuille à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	14,00€
Café gourmand	13,00€



## FORMULES

**FORMULE 38.00 €** ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

**FORMULE 45.00€** ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

## LES ENTRÉES 14.00€

Bruschetta tomaté, légumes estivaux, émulsion parmesan

Salade Thai, crevettes au saté, cacahuète, sauce aigre-douce

## LES PLATS 30.00€

Daurade snacké, petit épeautre aux courgettes, sauce vierge au citron confit et basilic

Onglet de bœuf mariné à l'échalote, purée de pomme de terre, jus réduit au thym

## LES DESSERTS 11.00€

Concerto chocolat, marmelade orange/Espelette, crème anglaise

Baba au rhum, chantilly a la tonka, ananas flambé

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec votre smartphone !

